

Sprossensalat mit gerösteten Walnüssen

Zutaten

für 4 Personen

100 g So gut! Bio-Topping-Spaß
35 g Brokkoli-Sprossen (aus So gut! Bio Drei fürs Brot und Salat)
3 EL Walnussöl
1-2 EL Balsamico bianco
Salz, Pfeffer
50 g Walnüsse



Zubereitung

Die Sprossen waschen und trocken schütteln.
Die Walnüsse ohne Fett anrösten und grob hacken.
Walnuss-Öl, Balsamico, Salz und Pfeffer zu einem homogenen Dressing auf mixen und nochmal abschmecken.
Die Sprossen damit vermischen und mit den Walnüssen bestreuen.

So gut! – Der Tipp: Auch lecker mit Cashew- oder Erdnüssen als raffinierte Beilage zu Brotzeit und asiatischen Gerichten. Die Roten Rettichsprossen geben es einen Hauch von Schärfe.

